

PatentWeb
HomeEdit
SearchReturn to
Patent List

Help

☐ Include in patent order**MicroPatent® Worldwide PatSearch:** Record 1 of 1

[no drawing available]

Family Lookup

JP61209548**FINE GRADE POWDERED TEA AND PRODUCTION THEREOF****MARUON YAGIOTOZOU SHOTEN:GOUSHI****Inventor(s): ;YAGI MASANOBU****Application No. 60051456 , Filed 19850314 , Published 19860917****Abstract:**

PURPOSE: To enable the slow decoction of powdered tea in tea- making, thereby keeping the excellent taste and flavor of the tea after repeated brewing of tea, by fixing powdered tea on the surface of tea leaves and coating the surface of the tea leaves and the powdered tea with an edible material which gives a viscous aqueous solution.

CONSTITUTION: The surface of tea leaf is moistened to make the surface adhere to powdered tea. In the above process, an aqueous solution of an edible material (e.g. starch) which gives an aqueous solution having high viscosity, or simply water is sprayed while stirring the tea leaves. The surface of the leaves is smeared with powdered tea and then the surface of the leaves and powdered tea are coated with the above edible material to fix the powdered tea (by spraying the solution). Finally, the leaves are dried to obtain the objective product.

COPYRIGHT: (C)1986,JPO&Japio

Int'l Class: A23F00314**MicroPatent Reference Number:** 001199131

COPYRIGHT: (C) JPO

PatentWeb
HomeEdit
SearchReturn to
Patent List

Help

For further information, please contact:
[Technical Support](#) | [Billing](#) | [Sales](#) | [General Information](#)

⑨ 日本国特許庁(JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A)

昭61-209548

⑬ Int.Cl.⁴

識別記号

庁内整理番号

⑭ 公開 昭和61年(1986)9月17日

A 23 F 3/14

6712-4B

審査請求 未請求 発明の数 2 (全4頁)

⑮ 発明の名称 抹茶加工茶並びにその製造法

⑯ 特 願 昭60-51456

⑰ 出 願 昭60(1985)3月14日

⑱ 発 明 者 八 木 公 信 藤枝市茶町1-1-43

⑲ 出 願 人 合資会社 マル音八木 藤枝市茶町1-1-43
音蔵商店

⑳ 代 理 人 弁理士 東山 喬彦

明 細 書

1. 発明の名称

抹茶加工茶並びにその製造法

2. 特許請求の範囲

- (1) 原茶の表面に対し、抹茶が固着して成り、且つこの抹茶は水溶時において粘稠性を有する可食性材料から成る被覆体で覆われていることを特徴とする抹茶加工茶。
- (2) 原茶の表面を湿らせることによって原茶表面に抹茶の付着作用を付与し、次いでこの原茶の表面に対して抹茶をまぶし、しかる後水溶時において粘稠性を有する可食性の材料より成る定着用被覆により原茶及び抹茶表面を覆い、しかる後これを乾燥させることを特徴とする抹茶加工茶の製造法。

3. 発明の詳細な説明

(発明の目的)

<産業上の利用分野>

本発明は抹茶を緑茶の表面に固着させた抹茶加工茶並びにその製造法に関するものである。

<従来手法とその問題点>

最近緑茶に対して抹茶を混ぜ合わせ風味の向上を図ったお茶が市販されているが、このものは単に抹茶を原茶に対して混入させただけのものである。

従来はこのような手法であるから、緑茶の表面に抹茶が全体に振り掛かるようになり、抹茶の比較的淡緑色の色調によってあたかも原茶に雪がはえたような外観を呈してしまい、消費者の印象を悪くするという問題点が第一にあった。更にまた従来型では抹茶が原茶表面に単に付着するだけであるから、一煎乃至二煎で抹茶が簡単に浸出してしまい香味の保ちが必ずしも充分なものではなかった。

<解決を試みた問題点>

本発明はこのような従来技術の問題点を解決しようとしてなされたものであって、外観的により深みのある色調の茶とすることができ、且つ飲用するにあたっては除々に抹茶が浸出するようにして煎ずる回数を経ても優れた香味を維

持できるようにした新規な抹茶加工茶並びにその製造法を提案するものである。

＜発明の構成＞

＜問題解決の手段＞

本発明たる抹茶加工茶は、原茶の表面に対し、抹茶が固着して成り、且つこの抹茶は水溶時において粘稠性を有する可食性材料から成る被覆体で覆われていることを特徴として成るものである。そして本発明たる抹茶加工茶の製造法は、原茶の表面を湿らせることによって原茶表面に抹茶の付着作用を付与し、次いでこの原茶の表面に対して抹茶をまぶし、しかる後水溶時において粘稠性を有する可食性の材料より成る定着用被覆により原茶及び抹茶表面を覆い、しかる後これを乾燥させることを特徴として成るものである。

＜実施例＞

以下本発明を図示の実施例に基づいて具体的に説明するものであり、まず抹茶加工茶について説明する。

制上の規制により、異種の化学調味料及び染色剤等の混入を禁止している場合もあり、このような場合には当然係る法制上の規定に添うべく固定被覆Bの形成材料については調整する必要があることはいうまでもない。因みに本実施例で述べる製品については、県条例に従い一切の添加物を含まない。勿論その規制の範囲内あるいは規制がない場合には、適宜呈味成分等の混入は本発明の技術思想の範囲内で可能なことはいうまでもない。尚、当然ながら単なる水をスプレーして原茶Aの表面を湿らせるようにしてもよい。

Ⅲ) 抹茶の混入工程(符号3)

このように固定被覆Bが形成され、未だその固定被覆が乾燥しない状態の原茶Aに対し抹茶Cをまぶすものであり、一例として原茶10kgあたり300g～400g程度の抹茶を混入するものである。勿論この混入する量については適宜求めるお茶の呈味状態に応じて加減し得ることはいうまでもない。この抹茶Cの混入

Ⅰ) 原茶の供給工程(符号1)

原茶としては一般的な緑茶を用いるものであるが、抹茶との混練によって優れた香味を呈するものであれば他の種類の茶であっても差し支えない。

Ⅱ) 付着作用の付与工程(符号2)

このような原茶Aに対し付着作用を付与するものであって、要は原茶Aの表面を湿らせるものである。これは例えば澱粉質を主体とする可食性の材料を水に溶かしスプレーにより原茶Aの表面に付着されるものであり、お茶の表面が湿った状態となる程度まで攪拌しながらスプレーするものである。これによって図に示すように原茶Aに対してはその表面に固定被覆Bが形成されるものである。尚、ここに用いた固定被覆Bについては一例として水溶時において粘稠性を呈する可食性の材料を用いたものであって、一般的には澱粉質が適用されるものである。尚、茶の加工にあたっては、各地方自治体等の条例等による法

にあたっては固定被覆Bを形成したのと同様原茶Aを攪拌転動させながら行うものである。

Ⅳ) 定着被覆の形成工程(符号4)

このようにして混入された抹茶Cは固定被覆Bの作用により原茶Aに対しその表面に固着するものであるが、その状態で更にその上から定着被覆Dを形成するものである。この定着被覆Dは前述の固定被覆Bと全く同様な素材を用いてもよいし、あるいは異った種類のものでもよいが要は水溶時において粘稠性を有する可食性材料より成る例えば澱粉質を主体としたものを用いるものである。この形成にあたっては同様に水溶状態とした定着被覆液をスプレーにより原茶Aに対し振り掛けるものである。このようにしたときには図に示すように原茶Aの上に固着していた抹茶Cが更にその上から定着被覆Dによっても覆われるようになり、完全に固定被覆B及び定着被覆Dとにより覆われるものである。因みにこの両者が同一素材の場合には完成状態では被

覆としては変わらないから、これら固定被覆B、定着被覆D双方を総称して被覆体と定義するものである。このような状態とした場合には固定被覆B及び定着被覆Dの粘着作用により原茶Aが団子状に緩く固まる傾向をみせるが、この状態を次の乾燥工程によってときほぐすようにして最終製品とするものである。

V) 乾燥工程 (符号5)

即ち乾燥工程はパン状の乾燥機内に定着被覆Dの形成された原茶Aを投入して、例えば一回に60kg~80kg程度のものであれば約1時間程度の乾燥処理で原茶Aを充分に乾燥させるのである。このように乾燥が終了して完成した製品は、原茶Aの表面に付着した抹茶Cの粒子がすべて定着被覆Dによって覆われた状態となっているものである。尚、以上述べたことから明らかなように本発明の方法は抹茶加工茶の製造を行うにあたって最もよい結果をもたらす実施例であるが、物の発明である抹茶加工茶、それ自体は必ずしもこのよう

な方法で製造されなくともよく、例えば被覆体の水溶液中に抹茶を混入させておいて一挙に原茶Aに対しスプレーして抹茶Cを被覆体ですべて覆った状態にして原茶Aに付着させる方法等適宜の方法が取り得るものである。

(発明の効果)

本発明は以上述べたような構成を有するものであり、まず原茶Aに対してまぶされた抹茶Cは被覆体で覆われているから、煎じた際に抹茶の流出が除々に行われ、煎じる回数が増えても優れた香味を維持し得るものである。また抹茶それ自体は淡緑色を呈するが、これが被覆体で覆われることにより淡緑色が消え、むしろ原茶以上により深みのある鮮やかな色となり、上級種の茶のような外観を呈することができるものである。

4. 図面の簡単な説明

図面は本発明たる抹茶加工茶の製造法を示す工程図である。

1; 原茶の供給工程

- 2; 付着作用の付与工程
- 3; 抹茶の混入工程
- 4; 定着被覆の形成工程
- 5; 乾燥工程
- A; 原茶
- B; 固定被覆
- C; 抹茶
- D; 定着被覆

出願人代理人
東 山 喬



